Convection Oven

デロンギ
コンベクションオーブン

型式番号
家庭用 EO1258J

取扱説明書

保証書付

MADE IN CHINA

特長

■熱風で包み込む本格的コンベクションオーブン
ファンで熱風を対流させることで、食材を包み込むように焼き上げます。また、ラックを上下二段にセットすることで、同時に2つの料理（二段調理）ができます。

■選べる5つの調理機能
コンベクションオーブン、オーブン、スローベーク、グリル、解凍の5つの機能を料理によって使い分けができます。また、120分タイマー付きです。

■30センチ用ピザストーン付き
約30センチのピザストーン付きですので、大きなピザを焼くことができます。1300℃の高温で焼き上げた粘土で作られているので、余分な水分や油分を程よく吸収、石釜で焼き上げたようなピザを楽しめます。

■オープンスライド式（飛び出し式）ラック
食材の出し入れが楽にできます。

■再資源化システム付き
ご不用時の回収も安心の再資源化システムがついています。

このたびは、デロンギ コンベクションオーブンEO1258Jをお求めいただき、誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の2つに分け、明示しています。

警告　**この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。**

注意　**この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。**

4. 各注意事項には、「禁止」、「強制」をうながす絵表示が付いています。

：禁止行為

：分解禁止

：接触禁止

：水ぬれ禁止

：ぬれ手禁止

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

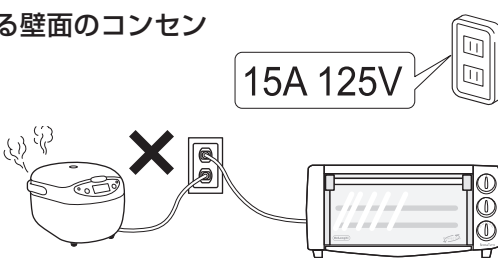
：強制

：プラグをコンセントから抜く

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

電源／コンセントについて

- **電源は交流100V（50/60Hz）で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む**
- **コンセントは本製品だけ（単独）で使用する**
  コンセントの差込み口が2つある場合は片方の差込み口を使用しないでください。

- **延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない**
  コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱し、発火する恐れがあります。

- **取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない**
  取り付けの悪い（ガタツキのある）コンセントや差込み口（刃受）のゆるいコンセントは、絶対に使用しないでください。感電や発熱の恐れがあります。

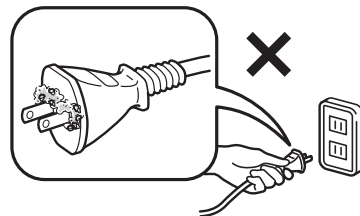
電源コード／プラグについて

- **電源プラグは、根元までしっかりと差し込む**
  不完全な接続は、感電や発熱による火災の原因になります。

・電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

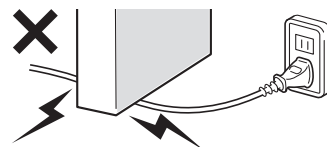
使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店または当社サービスセンター（25ページ参照）に、ご相談ください。そのまま使用すると、ショートや発火する恐れがあります。

・電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く

ホコリやゴミが湿気を帯びると、ショートや漏電、発火などの原因になります。

・変形・破損している電源プラグ／電源コードは絶対に使わない

感電やショート、発火する恐れがあります。必ず、お求めの販売店または当社サービスセンター（25ページ参照）に、交換を依頼してください。

・電源プラグ／電源コードを破損するようなことはしない

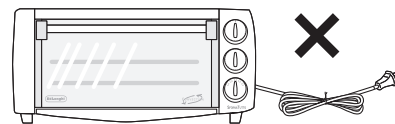
電源プラグ／電源コードは、大切に扱ってください。無理に曲げたり、物を載せたり、束ねたり、傷をつけないでください。傷んだまま使用すると、感電やショート、発火などの原因になります。

・ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電することがあります。

・動作中に電源を抜き差ししない

感電・火災の原因になります。

・使用の際は、電源コードが余っても束ねない

熱の逃げ場が無くなって高温になり、発火する恐れがあります。

使用中／使用後について

・ドア、外面、及びヒーター（内部電熱素子）など熱くなるので注意する

使用中、機器は熱くなるので、やけどをする恐れがあります。

・耐熱容器を使用する

プラスチック製などの熱に弱い容器やラップなどの耐熱性でない素材は、絶対に庫内に入れないでください。

・調理後、加熱されたピザストーンは大変熱いので、必ず冷めてから触れる

やけどをする恐れがあります。

・ドアが開いているときは、以下のことに注意する

ドア取っ手を下向きに強く引っ張るなどして、ドアに必要以上の力をかけないようにしてください。

開いた状態のドアに、重いものや、オーブンから取り出したばかりの熱い耐熱容器やトレイを絶対にのせないでください。

・異常が生じた場合は、使用を中止する

万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。異常な状態で使い続けると、事故や故障につながります。必ず、お求めの販売店または当社サービスセンター（25ページ参照）までご連絡ください。

・オーブンのガラス窓や表面のケースにひびが入ったり、割れてしまった場合は、直ちに電源を切ってコンセントからプラグを抜く

感電やけがなどの危険がありますので、割れやひびが入ったときはそのまま使用せず、当社サービスセンター（25ページ参照）までご連絡ください。

・停止直後も、しばらくの間はドア取っ手や操作ツマミ以外には触れない

本体の上部、または背面は非常に熱くなります。 停止直後も、しばらくの間は熱くなっておりますので、ドア取っ手や操作ツマミ以外には、触れないようにご注意ください。また、付近にお子様が近づかないよう、充分にご注意ください。

・過熱を避けるため、本体や部品をアルミホイルで覆わない

火災の原因になります。

・使用中に、本体を覆ったり可燃物に接触させない

火災の原因になります。

・トレイに油のみを入れて使用しない

火災の原因になります。

・本製品を分解したり、改造をしない

故障や発火の恐れがあります。

・お子様だけでは使わせない。幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

・熱に弱い物を近づけない

火災・破裂の原因になります。

・カーテンなど燃え易いものの近くで使用しない

火災の原因になります。

・スプレー缶などを本体の近くに置かない

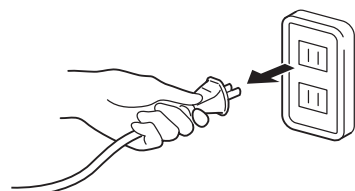
破裂・火災の原因になります。

お手入れについて

・本体のお手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、冷めてから行う

感電・やけど・けがの原因になります。

・庫内灯の交換は、庫内が十分冷めてから行う

感電ややけどを避けるため、必ず電源スイッチを切り、コンセントからプラグを抜き、庫内が十分に冷めてから交換してください。

⚠ 注意

電源について

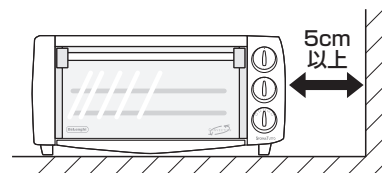
・ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する
使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には、近くの電力会社にご相談ください。

電源プラグ／電源コードについて

・電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く
電源コードを無理に引っ張ると、破損する恐れがあります。

・使用中は、電源コードを本体に触れさせない
熱で電源コードが傷み、感電やショートの原因になります。

設置場所について

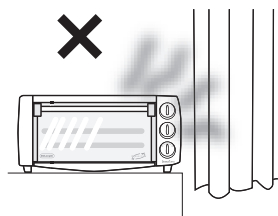
・壁との間をあける
過熱による発火の原因になります。窓ガラスの場合、本体と20cm以上離してください。温度差で割れる原因になります。各地の火災予防条例に従って設置してください。基準適合は、左右5cm以上、後ろ10cm以上、上20cm以上です。この寸法で離しても、調理物の油や蒸気で、壁が汚れたり結露することがあります

・耐熱性、耐荷重（12kg）のある、しっかり固定された平らな場所に置く

・本体は不安定なところや熱に弱い場所に置かない
本体や置いた物が変形・変質したり火災の原因になります。

・本体の上に物を置かない
本体や置いた物が変形・変質したり火災の原因になります。

・屋外や水／湿気の多い場所（部屋）で使わない
ショートや感電の恐れがあります。

・電源をとるコンセント、カーテンなどに20cm以上近づけない
材質によっては、熱で変色／変質する恐れがあります。

・たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど敷物の上に置いたり、プラスチック製の燃えやすい素材の家具、カーテン、その他燃えやすいものなどの近く及び下では使用しない
素材が変形・変色する場合があります。特に、スプレー缶が近くにあると、オーブン使用時の熱で引火や破裂することがあります。

使用中／使用後について

・本体が転倒、落下したときには、使用せず、点検を依頼する
感電・火災の原因になります。

・小さなお子様が近くにいるときは、必ず付き添う
けがや感電、やけどをする危険があります。ご使用中および、電源を切った後もしばらくの間は、常に本製品を監視できる場所から離れないようにしてください。

使用中／使用後について

・使用中または使用直後のラックやトレイ、耐熱容器の出し入れは、ミトンなどを使い、必ず両手で行う

・箱から取り出したらすぐに、ドアが破損していないか確認する
万一、ひび割れや傷が見つかった場合は、お求めの販売店または当社サービスセンター（25ページ参照）までご連絡ください。

・使用する前に、付属品を水洗する

・使用中は、庫内を時々確認する
調理物の発火の原因になります。特に燃えやすいもの(パンなど)を調理するときは、絶対にそばを離れずに仕上がりを見ながら調理してください。

・長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐためです。

・使用後はスイッチを切り、必ずプラグをコンセントから抜く

・調理中に庫内で食品が燃えたとき、または炭化していると思えるときは、ドアを開けない
ドアを開けると酸素が入り、火の勢いが増す原因になります。ドアを閉めたままタイマーをOFFにして電源プラグを抜き、本体から燃えやすい物を遠ざけて鎮火を待ちます。そのまま使わずに必ず、お求めの販売店または当社サービスセンター（25ページ参照）に点検を依頼してください。

・調理以外の目的に使わない
本製品は、家庭用の調理機器です。火災の原因になります。

・本体に水やお茶等をこぼさない
万一、こぼしてしまった場合は、ショートや感電などの恐れがありますので、直ちに電源を切り、使用を中止します。その後、お求めの販売店または当社サービスセンター（25ページ参照）までご連絡ください。

・使用中は、通気用スリットをふさがない

・ドアを勢いよく開け閉めしたり、叩いたりしない

・本体が熱いうちに、冷たい液体をドアにかけない

・庫内灯が切れた状態では使用しない（20ページ参照）

・使用中は、絶対に本体を移動しない

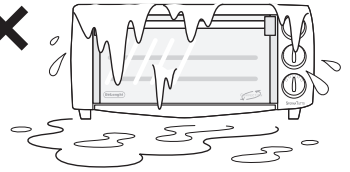
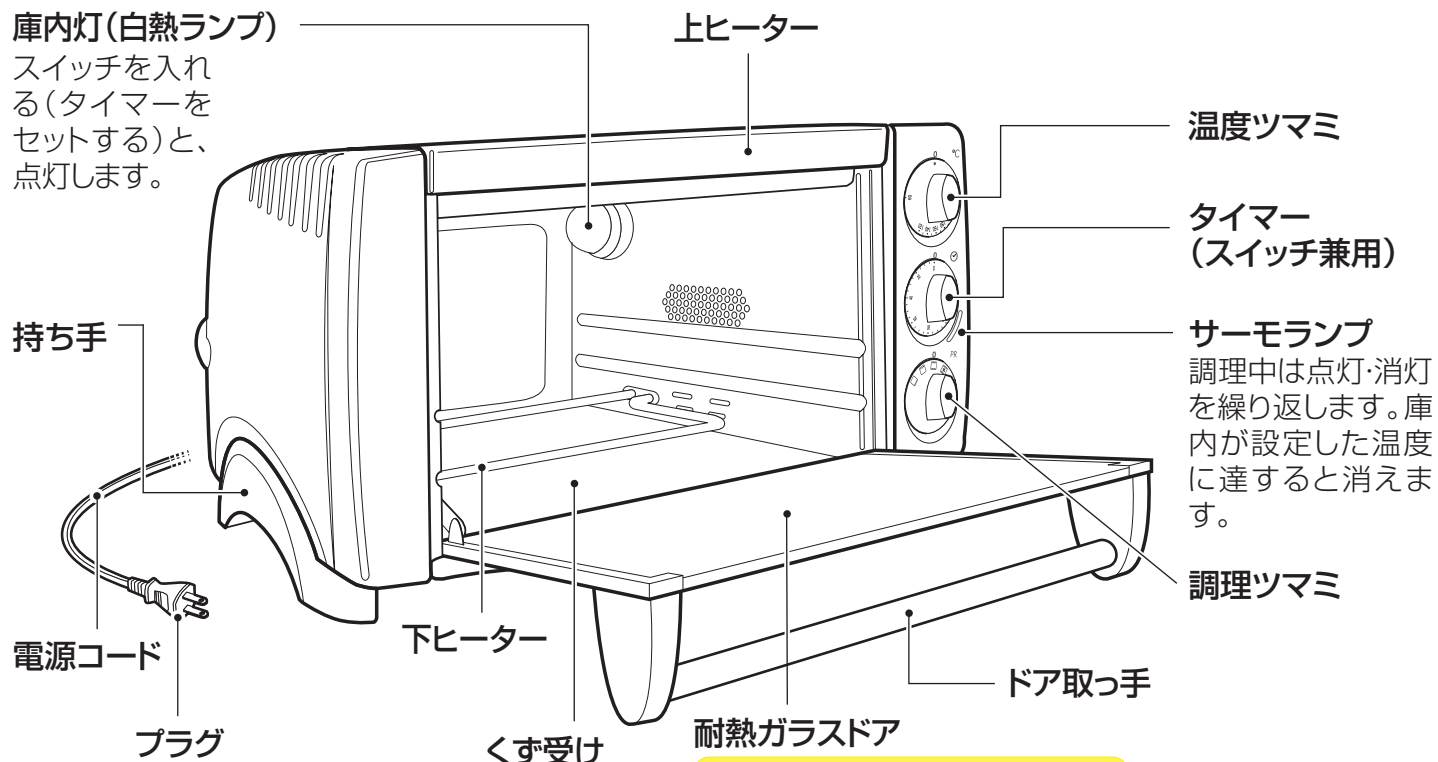
お手入れについて

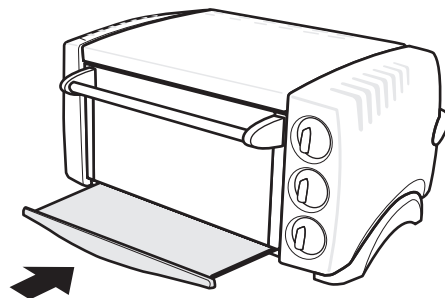
・**使用後は必ずお手入れをする（20ページ参照）**

・**庫内壁はノンスティック（フッ素樹脂）加工が施してあるので、傷付けないように注意する**

・**通気用スリットのホコリは、乾いた布で拭き取る**
故障や感電の原因になります。

・**絶対に、水に浸したり、水洗いをしない**
故障や感電の原因になります。

・**洗剤やクレンザー、シンナー、金たわしなどは使わない**
ガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーウール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジ、金属製のスプーンなどは使用しないでください。洗剤は、必ず台所食器用洗剤を使用してください。研磨剤入り洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しないでください。

各部の名称とはたらき

くず受けの取り付け／取り外し

くず受けは、手前に引き出すことで取り外すことができます。取り付ける場合は逆の手順で庫内にスライドさせて押し込んでください。

⚠注意

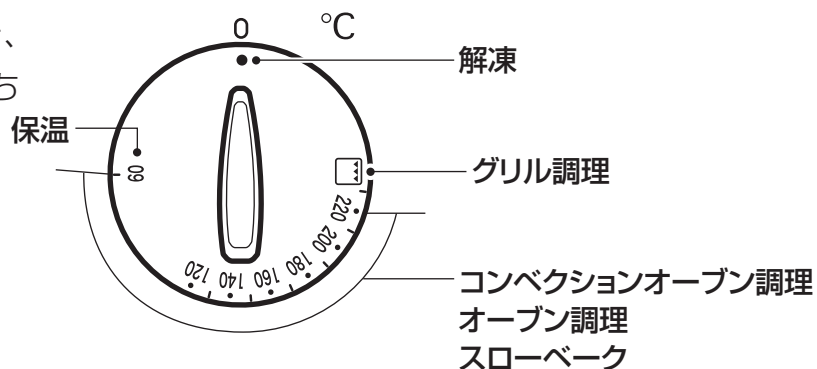
くず受けは使用中は必ずセットしてください。
必ず庫内の温度が下がってから作業を行ってください。やけどの原因になります。

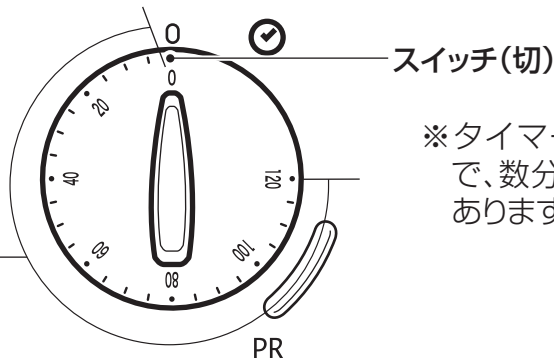
別売品
ピザストーン　型番PS-C
価格2,000円(本体価格:1,905円、消費税:95円)
送料別途

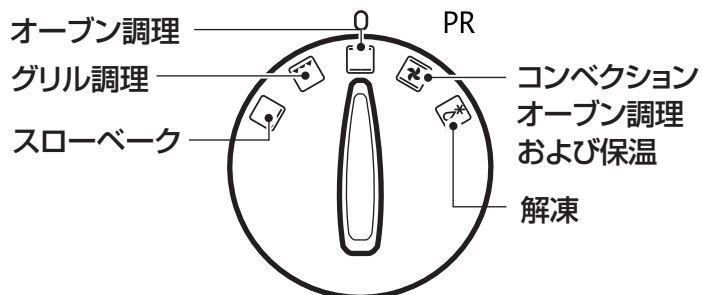
各部の名称とはたらき（続き）

温度ツマミ:調理温度を設定する

調理中はサーモスタットが働き、設定した調理温度を一定に保ちます。

解凍　:ヒーターは上下ともOFF。ファンのみ作動します。
グリル調理:上ヒーターを最高温度に保ちます。
保温　:上下ヒーターがONになり約60℃に庫内を保ちます。溶かしバターを作るのに便利です。

タイマー(スイッチ兼用):調理時間を設定する

一度、120分まで回してから、希望の設定時間に戻してセットしてください。設定した時間が経過すると自動的に電源が切れます。

※タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。

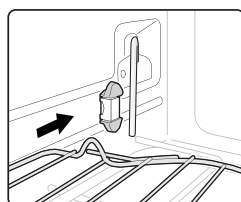
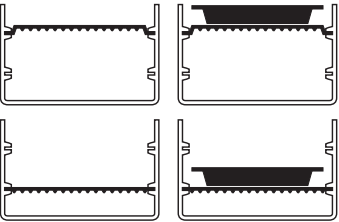
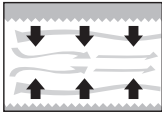
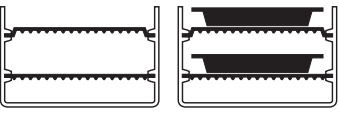
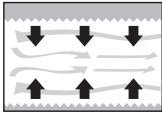
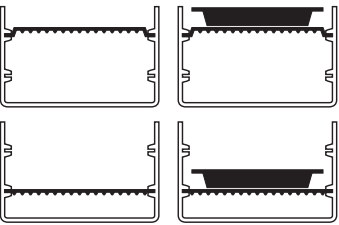
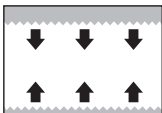
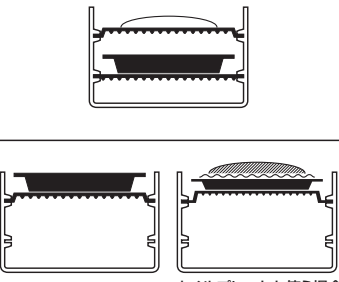
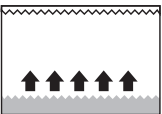
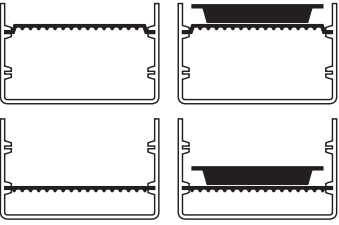
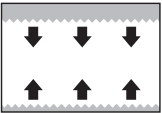
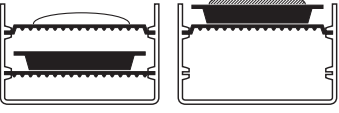
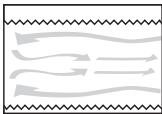
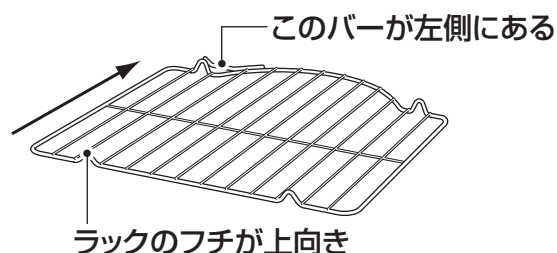
調理ツマミ:調理を選択／セットする

調理の種類によって選択してください。

ラックの取り付け／取り外し

●取り外すとき

ラックをゆっくりと手前に引き出し、ゴムパッドから外します。

●取り付けるとき

ラックを溝に沿って奥までスライドさせます。ゴムパッドを超えてカチッと音がするまで押し込みます。

⚠注意
ラックを挿入する際は、ラックの向きに注意してください。バーを左側にして入れないと、きちんと入りません。

操作ガイド

調理/機能	調理ツマミ	温度ツマミ	トレイ/ラック位置（庫内正面図）	ヒーター稼働（庫内正面図）	調理方法
コンベクションオーブン調理（一段調理）		60〜230℃		上下ヒーターとファンによる「熱風対流」	食材をトレイに入れるか、耐熱容器に入れてラックにのせます。肉料理、ローストチキン、ピザなどの調理に適しています。
コンベクションオーブン調理（二段調理）					二段調理をする場合は、ラックを上段と下段にセットします。 ※焼き色や焼き具合を均等にするために、調理の半ば頃に、必ず上下のトレイ（料理）を入れ替えてください。 ※調理温度が同じ料理にご利用ください。
オーブン調理		60〜230℃		上下ヒーターによる加熱 ※二段調理はできません。	食材をトレイに入れるか、耐熱容器に入れてラックにのせます。魚や野菜の調理やスフレなどの調理に適しています。 ※ファンによる熱風対流がありませんので、二段調理はできません。
グリル調理			オイルプレートを使う場合	上ヒーターのみによる加熱	食材を直接ラックにのせるか、トレイの上にオイルプレートをのせ、その上に食材をのせます。肉や魚などを香ばしく焼き上げます。 ※ラックで焼く場合、食材から落ちる脂などを受けるため、水を入れたトレイを下段にセットしてください。
スローベーク		60〜230℃		下ヒーターのみによる加熱	110℃から160℃の温度帯でじっくりと熱を通す煮込み料理や、テリーヌやプリンのように高さがあって、ゆっくりと熱を通さなければならないような料理に適しています。
保　温		60℃		上下ヒーターとファンによる「熱風対流」	温度ツマミを60℃に設定します。20〜30分以上保温する場合は、乾燥を防ぐため、アルミホイルで覆ってください。 ※食材の旨味がなくなるので、長時間の保温は避けてください。
解　凍				ファンのみ ※熱風ではありません。	解凍する食材を直接ラックにのせるか、トレイに入れます。ラックにのせた場合は脂などを受けるために、トレイを下段にセットしてください。

注意:●トレイとラックは同じ溝には入りません。
●トレイ／ラック位置は目安です。食材や容器の大きさに合わせて調整してください。

ご使用になる前に

■ 本製品を初めてお使いになる前に、臭い抜きのため、必ず空焼きをしてください。

空焼きの手順

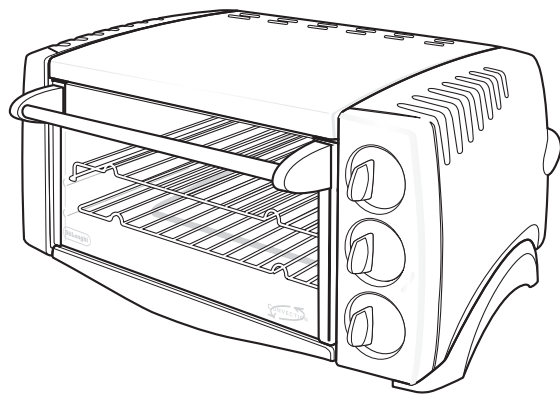
庫内を空にして、必ずお部屋の換気をしながら行ってください。

❶ 壁面のコンセントにプラグを直接差し込む。

❷ 調理ツマミを□（オーブン調理）に合わせる。

❸ 温度ツマミを最大（230℃）に合わせる。

❹ タイマーを20分以上で設定して加熱する。

※ 煙や臭いが発生することがありますが、これはヒーターに付着したごみなどが燃えるためで、空焼きをするとなくなります。

ピザストーンについて

● 本製品は、1300℃の高温で粘土を焼き上げたもので、温度変化に強く丈夫です。

● 食材から出る水分や油分を程よく吸収しますので、パリッと焼き上がります。

● 天然素材（粘土）のため、色が均一ではありませんが、品質には影響ありません。

● 少々傷や亀裂が入っていることがありますが、ご使用にはまったく問題ありません。

使用上の注意

● 食材は、ピザストーンに直接置き、オイルなどは絶対に使用しないでください。

● 必ず、食材をのせる前に調理温度でピザストーンを予熱してください。
→ オーブンを予熱する際に、庫内に空のピザストーンをセットします。

※ 使うにつれて色が黒ずんできますが、材質に影響はありません。

お手入れのしかた

⚠ **注意**
お手入れは、加熱されたピザストーンが十分に冷めてから行ってください。

● 表面に付着した食物カスなどは、ヘラやナイフで取り除きます。

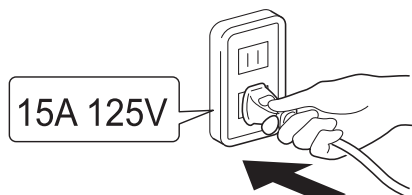
● 油汚れは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。

● 頑固な汚れは、いったんオーブンで加熱し、スポンジまたはブラシでこすります。
その後、お湯で十分にすすぎ、自然乾燥します。

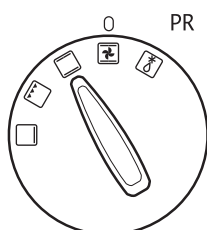
※ お手入れ方法は、20ページをご覧ください。

コンベクションオーブン調理 温度ツマミ60～230℃

上下ヒーターとファンによる「熱風対流」により、全体を包み込むように焼き上げます。ローストチキンやシフォンケーキなどの大きな食材や肉料理、高温でしっかり焼き上げたいピザなどの調理に適しています。

操作手順

プラグを コンセントに 差し込む

プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

調理ツマミを に合わせる

調理ツマミを （コンベクションオーブン調理および保温）に合わせます。

ラックを セットする

耐熱容器を使用する場合は、ラックを調理に応じた溝にセットし（9ページ参照）、ドアを閉じます。

ピザストーンを使用する場合は、ピザストーンをラックにのせ、同時にセットします。

温度ツマミを 「調理温度」に 合わせる

温度ツマミを調理に適した温度に合わせます。

ヒント
予熱時は、調理温度よりやや高めにセットするのがコツです。

タイマーを20（分） 以上に合わせる

（予熱の開始）

※ピザストーンを予熱する場合は、右記の時間より5～10分長くかかります。

スイッチが入り、庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

予熱の目安		
	●160℃設定：	8～10分
	●180℃設定：	9～12分
	●200℃設定：	10～13分
	●220℃設定：	12～16分
	●230℃設定：	15～20分

サーモランプが消えたら、タイマーを0に戻す
（予熱の完了）

庫内が設定温度に達すると、サーモランプが消えます。これで予熱が完了です。タイマーをいったん0に戻し、スイッチを切ります。

食材を庫内にセットする

食材を入れたトレイをのせるか、食材を入れた耐熱容器をラックにのせて、ドアを閉じます。

⚠ 注意
プラスチック製などの熱に弱い容器は、絶対に入れないでください。また、トレイに油のみを入れて使用しないでください。発火の恐れがあります。

タイマーを「調理時間」に合わせる
（スイッチを入れる）

※タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
※設定時間が10分未満の場合は、一度120（分）まで回してから、希望する時間まで戻してセットしてください。

タイマーを時計回りに回して調理時間（最長120分）を設定すると、スイッチが入ります。庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

※ 調理中は、サーモランプが点灯／消灯を繰り返します。

時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。
途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

使用後は、タイマーを0、温度ツマミを●に戻し、プラグをコンセントから抜きます。

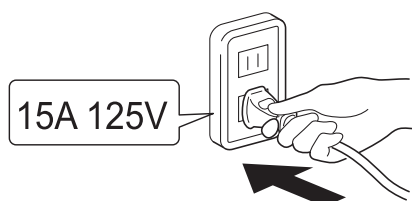
お手入れは、本体が冷えてから行ってください（20ページ参照）。

調理上のアドバイス

● **ケーキ**：直径26cmのものまで調理できますが、慣れていない場合は、直径の小さいものの方がうまく仕上がります（食材を囲む熱の輪が広い方が、ふっくらとやわらかく仕上がるため）。

オーブン調理□ 温度ツマミ60～230℃

上下ヒーターのみ（ファンは作動しない）で焼き上げます。魚や野菜などの調理やトーストなどの調理に適しています。トーストの場合には、調理時間が短いので、キッチンタイマー等で時間を計ってください。

操作手順

プラグを
コンセントに
差し込む

プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

調理ツマミを
□に合わせる

調理ツマミを□（オーブン調理）に合わせます。

ラックを
セットする

耐熱容器を使用する場合は、ラックを調理に応じた溝にセットし（9ページ参照）、ドアを閉じます。

温度ツマミを
「調理温度」に
合わせる

温度ツマミを調理に適した温度に合わせます。

ヒント

予熱時は、調理温度よりやや高めにセットするのがコツです。

タイマーを20（分）
以上に合わせる

（予熱の開始）

※ピザストーンを予熱する場合は、右記の時間より5～10分長くかかります。

スイッチが入り、庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

予熱の目安

- 160℃設定：　8～10分
- 180℃設定：　9～12分
- 200℃設定：　10～13分
- 220℃設定：　12～16分
- 230℃設定：　15～20分

サーモランプが消えたら、タイマーを0に戻す
（予熱の完了）

庫内が設定温度に達すると、サーモランプが消えます。これで予熱が完了です。タイマーをいったん0に戻し、スイッチを切ります。

食材を庫内にセットする

食材を入れたトレイをのせるか、食材を入れた耐熱容器をラックにのせて、ドアを閉じます。

⚠ 注意
プラスチック製などの熱に弱い容器は、絶対に入れないでください。また、トレイに油のみを入れて使用しないでください。発火の恐れがあります。

タイマーを「調理時間」に合わせる
（スイッチを入れる）

※タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
※設定時間が10分未満の場合は、一度120（分）まで回してから、希望する時間まで戻してセットしてください。

タイマーを時計回りに回して調理時間（最長120分）を設定すると、スイッチが入ります。庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

※ 調理中は、サーモランプが点灯／消灯を繰り返します。

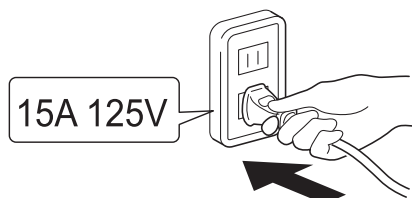
時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。
途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

使用後は、タイマーを0、温度ツマミを●に戻し、プラグをコンセントから抜きます。

お手入れは、本体が冷えてから行ってください（20ページ参照）。

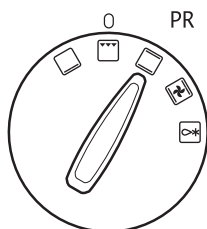
グリル調理 温度ツマミ

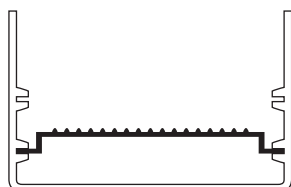
上ヒーターのみでグリル調理します。網焼きやグラタンなど、焦げ目を付ける調理に適しています。

操作手順

プラグをコンセントに差し込む

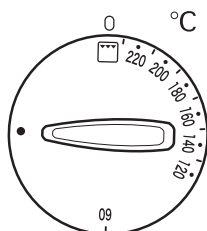
プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

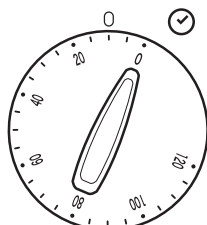
延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

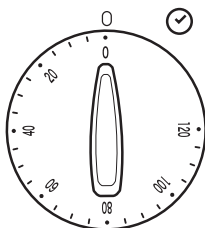
調理ツマミをに合わせる

調理ツマミを（グリル調理）に合わせます。

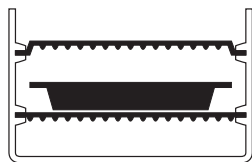
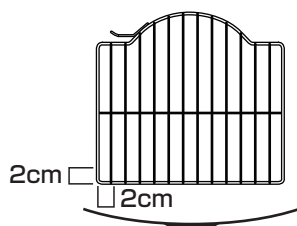
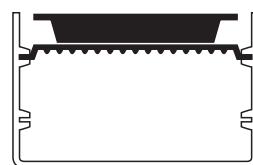
ラックをセットする

ラックを調理に応じた溝にセットし（9ページ参照）、ドアを閉じます。

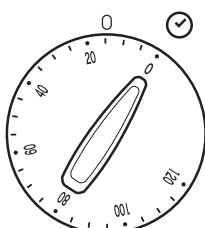
※ 予熱は、ドアを閉じて行います。

温度ツマミをに合わせる

温度ツマミを（グリル調理）に合わせます。

タイマーを10（分）以上に合わせる
（予熱の開始）

スイッチが入り、庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

タイマーが0に戻るまで待つ
（予熱の完了）

時間になり、タイマーが0に戻る（スイッチが切れる）と、予熱の完了です。

食材を庫内にセットする

水（コップ1～2杯分）を入れたトレイ

ラックの四隅から2cm離して並べてください。

ラックに食材をのせます。調理中、食材から出る脂などを受けるため、コップ1～2杯分の水を入れたトレイを下段にセットしたラックにのせてください。

グラタンの仕上げなど、上に焦げ目を付ける調理の場合は、上段にラックを入れ、食材を入れた耐熱容器をのせます。

タイマーを「調理時間」に合わせる
（スイッチを入れる）

※タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
※設定時間が10分未満の場合は、一度120（分）まで回してから、希望する時間まで戻してセットしてください。

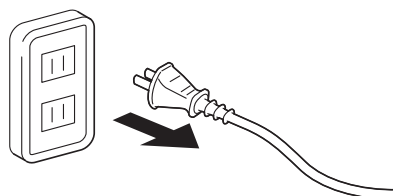
タイマーを時計回りに回して調理時間（最長120分）を設定すると、スイッチが入ります。庫内灯とサーモランプが点灯して加熱が始まります。

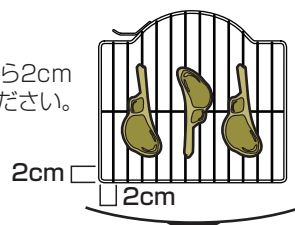
※ 調理中は、サーモランプが点灯／消灯を繰り返します。

時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。
途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

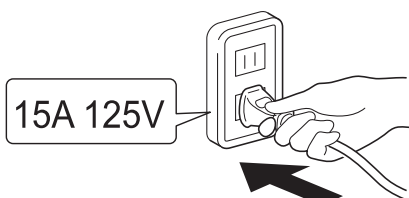
使用後は、タイマーを0、温度ツマミを●に戻し、プラグをコンセントから抜きます。

お手入れは、本体が冷えてから行ってください（20ページ参照）。

調理上のアドバイス

ラックの四隅から2cm離して並べてください。

● **グリル調理**：耐熱容器に食材を入れていないグリル調理の場合、調理の半分くらいの時間が経ったら、必ず食材を裏返してください。

スローベーク□温度ツマミ60～230℃

下ヒータのみ加熱して、じっくりと時間をかけて料理に熱を加えます。煮込み料理やテリーヌやプリンのような高さのある料理に適しています。

操作手順

プラグを コンセントに 差し込む

プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

調理ツマミを □に合わせる

調理ツマミを□（スローベーク）に合わせます。

食材を庫内に セットする

食材を入れたトレイをのせるか、食材を入れた耐熱容器をラックにのせて、ドアを閉じます。

⚠ **注意**
プラスチック製などの熱に弱い容器は、絶対に入れないでください。また、トレイに油のみを入れて使用しないでください。発火の恐れがあります。

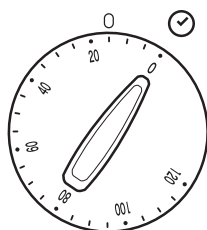
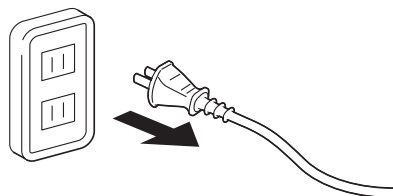
タイマーを 「調理時間」に 合わせる （スイッチを入れる）

※タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
※設定時間が10分未満の場合は、一度120（分）まで回してから、希望する時間まで戻してセットしてください。

タイマーを時計回りに回して調理時間（最長120分）を設定すると、スイッチが入ります。庫内灯とサーモランプが点灯して、加熱が始まります。

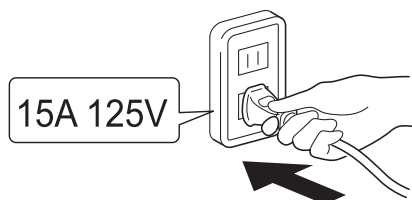
※ 調理中は、サーモランプが点灯／消灯を繰り返します。

時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。
途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

使用後は、タイマーを0、温度ツマミを●に戻し、プラグをコンセントから抜きます。

お手入れは、本体が冷えてから行ってください（20ページ参照）。

保温 [ファン] 温度ツマミ60℃

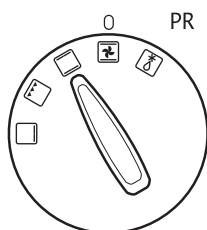
庫内を約60℃に保ち、上下ヒーターとファンにより、事前にオーブン調理した料理などを保温します。20〜30分以上保温する場合は、乾燥を防ぐため、アルミホイルで覆い、水分の蒸発を防いでください。

※ 食材の旨味を損なうため、長時間の保温は避けてください。

操作手順

プラグを
コンセントに
差し込む

プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

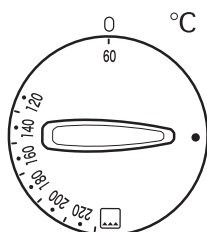
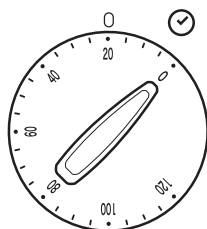
延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

調理ツマミを
[ファン]に合わせる

調理ツマミを[ファン]（コンベクションオーブン調理および保温）に合わせます。

食材を庫内に
セットする

食材を入れたトレイ、または食材を入れた耐熱容器をラックにのせて、調理に応じた溝にセットし（9ページ参照）、ドアを閉じます。

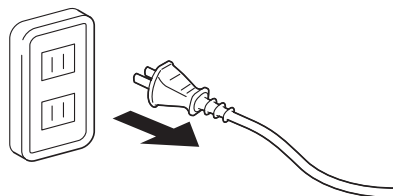
温度ツマミを
60（℃）に
合わせる

温度ツマミを60（℃）に合わせます。

タイマーを希望の
時間に合わせる
（スイッチを入れる）

スイッチが入り、庫内灯とサーモランプが点灯して、保温が始まります。

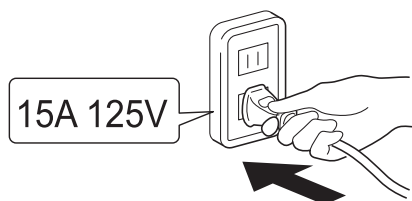
※ 保温中は、サーモランプが点灯／消灯を繰り返します。

時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。
途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

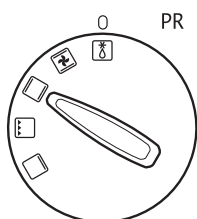
使用後は、タイマーを0、温度ツマミを●に戻し、プラグをコンセントから抜きます。

お手入れは、本体が冷えてから行ってください（20ページ参照）。

解凍 [解凍] 解凍ツマミ●

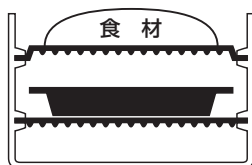
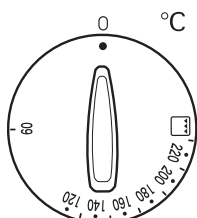
本製品の解凍機能は、ファンのみで行う“自然解凍”です。電子レンジのように、素早く、短時間で行うものではありませんが、ファンによる送風（熱風ではありません）ですので、食材の旨味を逃がしません。また、所要時間の目安は、室内での常温解凍に比べて約2/3です。

操作手順

プラグをコンセントに差し込む

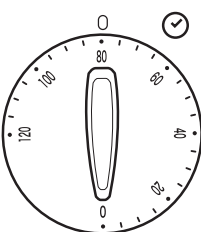
プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。根元までしっかりと入れてください。

延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

調理ツマミを[解凍]に合わせる

調理ツマミを[解凍]（解凍）に合わせます。

食材を庫内にセットする

食材をラックにのせて上段にセットし、ドアを閉じます。食材から出る水分などを受けるため、下段にもラックをセットし、その上にトレイをのせてください（9ページ参照）。

温度ツマミを●に合わせる

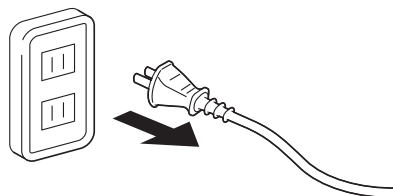
温度ツマミを●に合わせます。

タイマーを希望の時間に合わせる（スイッチを入れる）

スイッチが入り､庫内灯が点灯して、ファン（送風）による解凍が始まります。

解凍時間の目安
肉1kg：約80〜90分

時間がくるとベル音が鳴り、スイッチが切れます。途中でスイッチを切るには、タイマーを0に戻します。

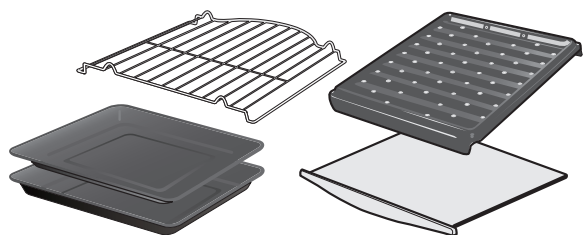
使用後は､タイマーを0､温度ツマミを●に戻し､プラグをコンセントから抜きます。

お手入れは、本体が冷えてから行ってください（20ページ参照）。

お手入れ

使用後は、必ずお手入れしてください。油が溜まったり、悪臭が出るのを防ぎます。

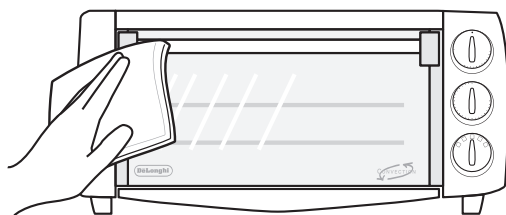
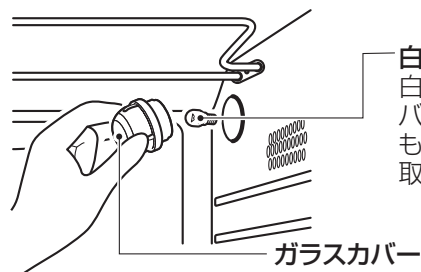
⚠ **注意**
・お手入れ／庫内灯の交換は、必ずプラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行ってください。
・本体（庫内）および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いしないでください。

●水洗いできます

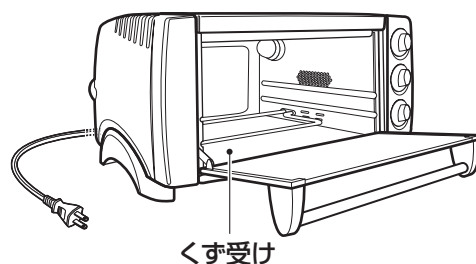
トレイ、ラック、くず受け、オイルプレート
台所用食器洗剤とスポンジで水洗いしてください。

ピザストーン
ピザストーンは、しばらく使っていると色が黒ずんできますが、材質に影響はありません。

●油汚れ食物カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
●焦げた場合は、次の手順できれいにしてください。
①付着した食物カスを金属製のヘラなどで剥がす。
②ラックにのせ、オーブンで加熱（230℃で約5分）する。
③お湯で十分にすすいだ後、乾燥する。

●水洗いできません

ドアおよびオーブン外側
• 油汚れや食品カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
• 落ちにくい汚れは台所食器用洗剤もしくは重曹を少しつけた布で拭き取り、その後、固く絞った濡れ布きんで拭き取ります。

庫内灯の交換
庫内灯（白熱ランプ：15W）が切れたら、早めに同タイプのもの（※）とお取り替えください。

① 白熱ランプを反時計回りに回して取り外します。
② 新しい白熱ランプを取り付け、ガラスカバーを元に戻します。
※ 白熱ランプは特殊な耐熱性のものを使用しています。お求めは、当社サービスセンター（25ページ）までお問い合わせください。

オーブン庫内（くず受けを付けた状態でお手入れしてください）
庫内壁は、フッ素樹脂加工が施してありますので、傷を付けないようにしてください。

• 庫内の油汚れや食品カスは、固く絞った濡れ布巾で拭き取ります。
• 油が溜まった場合は、固く絞ったスポンジで拭き取った後、20分ほど空焼き（10ページ参照）します。庫内が冷えきる前に再度湿ったスポンジで拭き取ってください。
※ オーブン庫内のお手入れが終わったら、くず受けを外し、台所用食器洗剤で洗った後、よく乾かしてから元に戻しておきます。

故障かな？ と思ったら

修理に出される前に、必ずお読みください。
下記のような状態／場合は故障ではありませんので、修理に出される前に、もう一度お調べください。
それでも正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社サービスセンター（25ページ）までお問い合わせの上、修理を依頼してください。

状　態	考えられる原因／対処のしかた
解凍に時間がかかる	本製品の解凍機能は、ファン（送風）のみでゆっくりと行う“自然解凍”ですので、電子レンジのように短時間では解凍されません。室温での解凍に比べて、約2/3の所要時間が目安です。
解凍時、サーモランプが点灯しない	解凍時は上下のヒーターが稼動しませんので、調理温度を自動制御するサーモスタットが作動しない（サーモランプ消灯）ためです。
調理中、サーモランプが点いたり消えたりする	調理中（ヒーター通電中）は、設定した調理時間を維持するために、サーモスタットが作動する（サーモランプが点灯／消灯を繰り返す）ためです。
オーブン調理で、食材の外側が焦げ、中まで火が通らない	調理温度の設定が高すぎる場合に起こります。調理温度を10〜20℃下げ、調理時間を少し長めにしてください。
タイマーに誤差が生じる	タイマーはゼンマイ式ですので、数分の誤差が生じる場合があります。
二段調理で、上側にセットした食材は上が焦げ、下側にセットした食材は下が焦げる	焼き色や焼き具合を均等にするために、調理の半ば頃に、必ず上下のトレイまたは耐熱容器（料理）を入れ替えてください。必須ではありませんが、このときに左右も入れ替えると、より均等に焼けます。

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（ＰＢＢ）、ポリブロモジフェニルエーテル（ＰＢＤＥ）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

仕様

製品名称／型式番号		デロンギ コンベクションオーブン／EO1258J
定格	電圧／周波数	AC100V／50/60Hz
	消費電力	1400W
外形寸法		幅460×奥行375×高さ235mm
庫内有効寸法		幅310×奥行300（背面の半円状部分を含む最大奥行）×高さ130mm（上下ヒーター間）
質量		5.3kg（本体のみ）：総質量8.4kg（ピザストーン含）
タイマー（ゼンマイ式）		120分
庫内灯		白熱ランプ（15W）
電源コードの長さ		2.1m
付属品		トレイ×2、ラック×2、オイルプレート×1、丸形ピザストーン

レシピ

ピッツァマルゲリータ

ピッツァメニューの王道。ピザストーンの魔力がピッツァをおいしくします。これが焼けたら自慢。

温度ツマミ	230℃
調理ツマミ	→
時間	コンベクションオーブン調理　スローベーク 約15分　→3～5分
ラック位置	下段（ピザストーンの上にのせる）

〈材料：2枚分〉

- 強力粉 ………… 200g
- 砂糖 ………… 小さじ1
- インスタントドライイースト … 小さじ1/3
- ぬるま湯 ………… 1/2カップ強（120cc）
- 塩 ………… 小さじ1/2
- オリーブ油 ………… 小さじ4
- トマトソース
  - トマトピューレ ………… 大さじ6
  - 塩 ………… 小さじ1/3
  - にんにくのすりおろし ………… 1かけ分
- オリーブ油 ………… 大さじ2
- モッツァレラチーズ ………… 150g
- バジルの葉 ………… 20枚

① ボウルに強力粉を入れて中央にくぼみを作り、くぼみに砂糖、イーストを入れ、その上からぬるま湯を注ぐ。

② 砂糖とイースト、ぬるま湯を絡めながら粉と混ぜ、ざっと混ざってきたら塩とオリーブ油を加える。まとまってくるまでよく混ぜ合わせたら、台に移す。

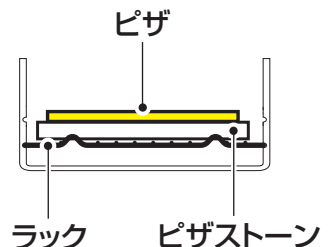
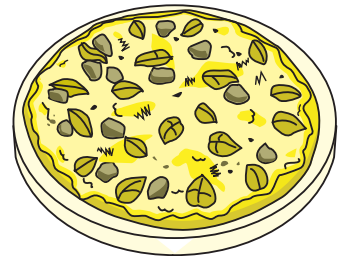
③ こねるようにして混ぜ、まとまったら上から叩きつけるようにたたみ、こね・混ぜるを繰り返す。5分くらいを目安に、次第に滑らかになってくる。

④ ボウルに粉（分量外）を少々ふり、まとめた生地を入れてラップをする。
湯を張った大き目のボウルの上に浮かせ、40～50分おいて発酵させる。

⑤ 生地が2倍以上に膨らんだら、平らに押さえて半分に切って丸くまとめ、麺棒で直径22cmの円に広げる。
オーブンシートにのせて乾いた布巾をかけ、20分くらい置く。

⑥ ピザストーンをラックの上にのせ、230℃で予熱する。

⑦ ⑤にフォークで穴を開け、混ぜ合わせたトマトソースを半分塗り、半量のちぎったチーズ、オリーブ油（分量外）をふり、バジルをのせる。

⑧ ミトンなどを使い、ピザストーンをラックごと注意深く取り出し、平らな場所へ一度置く。⑦を上にのせてミトンなどを使いピザストーンをラックごとゆっくり、しっかりと奥まで押し込む。約15分焼き、スローベークに切り替えて3～5分焼く。もう1枚も同様に焼く。

鶏もも肉のオーブン焼き

イタリア料理の定番、骨付き鶏もも肉のオーブン焼き。皮の香ばしさをお楽しみいただけます。

温度ツマミ	200℃
調理ツマミ	
時間	約40分
トレイ位置	上段

〈材料：3人分〉

- 骨付き鶏もも肉 ………… 3本
- 玉ねぎ ………… 2個
- オリーブオイル ………… 適宜
- 塩・コショウ ………… 少々
- レモン ………… 適宜

① 鶏もも肉の両面に塩、コショウをし、オリーブオイルを全体にまぶす。

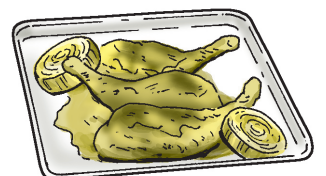
② 玉ねぎを繊維の方向に3等分する。

③ ②にオリーブオイルをふりかけ、両面に塩、コショウをする。

④ ①の皮目を上にしてトレイに並べ、予熱したオーブンに入れて焼く。

⑤ 約10分経ったらいったん取り出し、トレイの空いているスペースに②を置いて、オーブンに戻す。

⑥ オーブンでさらに約30分焼く。

⑦ お好みで、半分に切ったレモンを搾り、かけていただく。

いわしの香草焼き

いわしは、カルシウム、ビタミンDが豊富です。オーブンで焼いてオリーブオイルをかけるだけで、素敵なイタリアンに変身します。

温度ツマミ	200℃
調理ツマミ	
時間	約20分
トレイ位置	上段

〈材料：4人分〉
- いわし …………………………………… 4尾
- 塩・コショウ ……………………………… 少々
- ハーブ数種（イタリアンパセリ、タイムなど） 各少々
- オリーブオイル ………………………… 適宜

① いわしはうろこや内臓を取り除いて水洗いし、水気をよく拭き取る。
② ①に軽く塩、コショウをする。
③ ハーブの2/3を腹に詰める。
④ トレイに、オリーブオイルを塗り、③を並べる。
⑤ 予熱したオーブンで約20分焼き、皿に盛り付け、残りのハーブを散らす。
⑥ 上からオリーブオイルをかけていただく。

ラムチョップ

チョップとは、あばら骨付きの厚切り肉のこと。おもてなし料理にもなる一品です。赤ワインと一緒にどうぞ。

温度ツマミ	
調理ツマミ	
時間	各面約5分ずつ
ラック位置	上段
トレイ位置	下段

〈材料：2人分〉
- ラムチョップ ……… 4枚（70g前後のもの）
- 塩・コショウ ……………………………… 少々
- ガーリックパウダー ……………………… 適宜
- ローズマリー …………………………… 適宜
- クレソン ………………………………… 適宜

① ラムチョップの両面に、塩、コショウをふり、ガーリックパウダーをふりかける。
② フライパンで、ラムチョップの両面を軽く焼く。
③ ラムチョップの両面にローズマリーをのせ、グリルで約5分焼く。
④ 約5分経ったら、裏返してもう片面を約5分焼く。
⑤ 焼き上がったら皿に盛りつけ、クレソンを添える。

マカロニグラタン

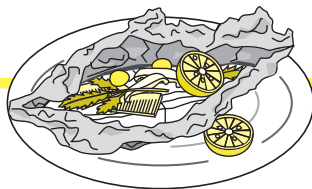
オーブン料理の定番メニュー。
クリーミーなホワイトソースをお楽しみください。

温度ツマミ	200℃
調理ツマミ	
時間	約20分
ラック位置	上段

〈材料：4人分〉
- マカロニ ………………………………… 150g
- 塩（マカロニ茹で用） ………………… 少々
- バター（マカロニ茹で用） …………… 少々
- ハム 5～6枚（なければ、挽肉等でも代用可）
- 玉ねぎ ………………………………… 大1/2個
- バター（ハム、玉ねぎ炒め用） … 大さじ1
- 塩・コショウ ……………………………… 適宜
- バター（ホワイトソース用） …… 大さじ6
- 小麦粉 …………………………………… 大さじ8
- スープ（水+コンソメ等スープの素） 1½カップ
- 牛乳 ……………………………………… 3カップ
- 生クリーム ……………………… 1/2カップ
- 白ワイン ………………………………… 大さじ3
- パン粉 …………………………………… 少々
- パセリのみじん切り …………………… 少々

① 塩とバターを少々入れた湯でマカロニを茹でる。
② ハム、玉ねぎを薄切りにする。
③ バターで②を炒め、①を加えてさらに炒め、軽く塩、コショウをする。
④ ホワイトソースを作る。
❶ 鍋に大さじ6のバターを溶かし、小麦粉を加え、炒める。
❷ ❶にスープ、牛乳を加え、塩、コショウをして、よく混ぜながら少し煮る。
❸ ❷に生クリームと白ワインを加え、味を整えて、よく混ぜる。
⑤ ③と④を合わせ、グラタン皿にバター（分量外）を塗って流し込む。
⑥ 上にパン粉を散らし、予熱したオーブンで約20分焼く。
⑦ 上に焦げ目を付けたい場合は、オーブン調理後に約5分グリル調理で焼く。
⑧ 仕上げにパセリのみじん切りを上から散らす。

白身魚のホイル焼き

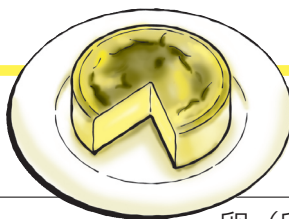
オーブン調理の良さが生きる料理。すだちを使って、すっきりとした味わいに。

温度ツマミ	180℃
調理ツマミ	□
時間	約15分
トレイ位置	上段

〈材料：4人分〉

- 白身魚の切り身 ……………………… 4切れ
  （スズキ、たら、カジキ、さわら、鯛、鮭など）
- 塩 ……………………………………… 少々
- コショウ ……………………………… 少々
- 酒 ……………………………………… 大さじ1
- しいたけ ……………………………… 4枚
- すだち ………………………………… 5個
- たけのこ ……………………………… 1個
  （玉ねぎ1/2個でも代用可）
- 三つ葉 ………………………………… 1/2束

① 白身魚に塩、コショウをふり、下味をつけておく。
② しいたけ（玉ねぎ）は薄切りに、たけのこは千切りにする。
③ 三つ葉は3〜4cmくらいの長さに切る。
④ すだち4個は、へたと底を切り取り、横に3等分する。
⑤ 大きめに切ったアルミホイルを4枚用意し、それぞれに①をのせて、上から②③④順にのせる。
酒をふりかけて、すき間のないようにきっちりと包む。
※ 白身魚は1切れずつ、他の材料は4等分して、アルミホイルで包む。
⑥ トレイにのせ、予熱したオーブンで約15分焼く。

チーズケーキ

ふんわり柔らか、だけどしっとりしたチーズケーキ。ふわっと柔らかい口当たりと、お口に広がるチーズの香りが人気です。

温度ツマミ	160℃
調理ツマミ	□
時間	約50分
ラック位置	下段

〈材料：18cmの丸型1個分〉

- クリームチーズ（室温に戻したもの） 200g
- 無塩バター（室温に戻したもの）…… 50g
- グラニュー糖（生地用） ……………… 30g
- 卵（卵黄と卵白に分ける） …………… 3個
- 生クリーム …………………………… 50cc
- 薄力粉（ふるったもの） ……………… 50g
- グラニュー糖（メレンゲ用） ………… 20g

① 型にバター（分量外）を塗り、オーブンシートを貼る。
② 室温に戻して柔らかくなったクリームチーズとバターをボールに入れ、泡立て器でなめらかになるまで混ぜる。
③ ②にグラニュー糖と卵黄を入れて、よく混ぜ合わせる。
④ ③に生クリームを加えて、よく混ぜ合わせる。
⑤ ④に薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで、ヘラでよく混ぜ合わせる。
⑥ 別のボールに卵白を入れ、グラニュー糖を少しずつ加えながら、しっかりと角が立つまで泡立ててメレンゲを作る。
⑦ ⑥を2回に分けて⑤に加え、泡がつぶれないように、さっくりと混ぜ合わせる。
⑧ ⑦を型に流し入れてトレイに置き、お湯1カップを型のまわりに注ぎ入れて予熱したオーブンに入れ、約50分焼く。
※ 途中で表面が焦げる場合は、アルミホイルをかぶせてください。

コーンフレークとドライベリーのクッキー

素朴な焼き上がりのクッキーは、さっくさくの食感で、何枚でもいただけます。オーブンの出番が増えそうです。

温度ツマミ	170℃
調理ツマミ	[ファン]
時間	約12分×2回
トレイ位置	上段

〈材料：24枚分〉

- 薄力粉 ………………………………… 150g
- バター ………………………………… 100g
- 砂糖 …………………………………… 70g
- 卵黄 …………………………………… 1個分
- ドライブルーベリー ………………… 80g
- コーンフレーク ……………………… 3カップ

① トレイに薄力粉をふるい、コーンフレークを粗く砕く。
② ボウルに常温に戻したバターを入れ、泡だて器でクリーム状に混ぜ合わせる。
砂糖を加えて、白っぽくなるまでよく混ぜ合わせる。
③ 卵黄を割りほぐして少しずつ加え、その都度よく混ぜる。
④ 薄力粉を加えて木べらでよく混ぜ、粉っぽさがなくなったら、ブルーベリーを加えてまとめる。
柔らかいようなら、ラップに包んで冷蔵庫で30分程冷やして落ち着かせる。
⑤ 24等分して丸め、直径6cmくらいにして平らにし、コーンフレークを全体につける。
⑥ トレイにオーブンシートを敷いて12個並べ、約12分焼く。残りも同様にして焼く。

アフターサービスについて

1)使用中に異常（★）が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、21ページの「故障かな？と思ったら」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店または当社サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- 使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- 本体や電源ベースに水などの液体をこぼした
- 電源コード、電源プラグが変形／破損している
- 本体に強い衝撃（転倒・落下）を与えた
- 取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2)万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に**1.お求め時期　2.製品名称と型式番号　3.故障の状況**——を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、当社サービスセンターにご依頼される場合は、お電話または直接宅配便でお送りください。

※宅配便等を利用して当社サービスセンター（下記参照）に直送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージ（梱包箱）に同封してください。

※送り先については、事前にお電話あるいは下記ホームページにてご確認ください。

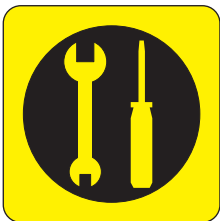
3)保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無料で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有料で修理いたします。

4)補修用性能部品の保有期間について

当社では、この製品の補修用性能部品について、最終輸入日を起点に5年間保有しております。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5)まごころ点検のおすすめ：長い期間ご使用いただくために、専門技術者による点検（お預かり）をおすすめします。点検の依頼および料金などにつきましては、当社サービスセンターまでお問い合わせください。

※下の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

ご購入年月日:	年	月	日

6)デロンギ再資源化システムについて

ご不用になった製品は、下記の要領に従い、当社サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は当社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担(元払い)となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱（元箱）に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキン等にくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

※送り先については、事前にお電話あるいは下記ホームページにてご確認ください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または当社サービスセンターまでお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター　（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30 ～ 17:00）

コールセンター　Tel.0120-804-280 ／ Fax.045-450-3291

〒 221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫（株）内 4 号ビル

ホームページでのお問い合わせ（URL）　**http://support.delonghi.co.jp**